

SKRIPSI

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO
TUTORIAL *MANIANG SERVICE* DALAM MATA KULIAH
PENATAAN DAN PELAYANAN RESTORAN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ARIQ ALDERA
1514618036**

Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial
Manatiang Service Dalam Mata Kuliah Penataan
Dan Pelayanan Restoran

Penyusun : Ariq Aldera

NIM : 1514618036

Pembimbing I : Yeni Yulianti, M.Pd

Pembimbing II : Dr. Rina Febriana, M.Pd

Tanggal Ujian : 6 Februari 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 1999006132022032007



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial
Maniang Service Dalam Mata Kuliah Penataan
Dan Pelayanan Restoran
Penyusun : Ariq Aldera
NIM : 1514618036

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 1999006132022032007

Pembimbing II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I



Dr. Rusilanti, M.Si
NIP. 196306251988112001

Anggota Penguji II



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 5 Februari 2023

Yang Membuat Pernyataan,



Ariq Aldera



Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220, Telepon/Faksimili: 021-4894221 Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ariq Aldera
NIM : 1514618036
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ariqaldera67@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

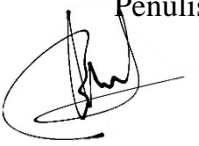
**Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial *Manatiang Service*
Dalam Mata Kuliah Penataan Dan Pelayanan Restoran**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 05 Februari 2023

Penulis

(Ariq Aldera)

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO TUTORIAL *MANATIANG SERVICE* DALAM MATA KULIAH PENATAAN DAN PELAYANAN RESTORAN

ARIQ ALDERA

Pembimbing: Yeni Yulianti dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan dan menguji kelayakan media pembelajaran video tutorial *manatiang service* pada mata kuliah penataan dan pelayanan restoran. Penelitian ini dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak Juni 2022 – Desember 2022. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* (R&D) dengan model pengembangan ADDIE dengan tahapan (1) *Analys*, (2) *Design*, (3) *Development*, (4) *Implementation*, dan (5) *Evaluation* dengan teknik analisis data dalam bentuk persentase deskriptif. Penelitian ini dilakukan validasi oleh 3 orang Dosen ahli pada bidang media, materi dan bahasa. Hasil kelayakan media pembelajaran dinyatakan melalui uji validasi kepada ahli media yang menghasilkan persentase 92% yang dinyatakan sangat baik untuk kualitas media pembelajaran, untuk ahli materi persentase yang dihasilkan sebesar 81% yang dinyatakan baik untuk materi yang disampaikan pada media pembelajaran video tutorial dan hasil tes yang diperoleh dari ahli bahasa sebesar 83% yang dinyatakan baik pada bahasa yang digunakan sebagai media pembelajaran. Pada uji coba *one to one* didapatkan persentase 94% dan uji coba *small group* didapatkan persentase 94% dimana hasil uji coba *one to one* dan *small group* termasuk dalam kualifikasi sangat baik, dan pada uji coba *field test* mendapatkan persentase sebesar 88% yang termasuk dalam katagori sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran video tutorial *manatiang service* dinyatakan layak digunakan dalam proses pembelajaran.

Kata Kunci: Penelitian Pengembangan, Video Tutorial, *Manatiang Service*.

DEVELOPMENT OF MANATIANG SERVICE TUTORIAL VIDEO LEARNING MEDIA IN RESTAURANT MANAGEMENT AND SERVICE COURSES

ARIQ ALDERA

Supervisor: Yeni Yulianti and Rina Febriana

ABSTRACT

This research was conducted to develop and test feasibility of manatiang service video tutorial learning media in restaurant management and service courses. This research conducted on Vocational Education in Culinary Arts, State University of Jakarta since June 2022. This research used the Research and Development (R&D) method with the ADDIE development model (1) analysis, (2) design, (3) development, (4) implementation, and (5) evaluation with data analysis techniques in the form of descriptive percentages. This research was validated by media, material and language experts. The development of learning media is expressed through validation results by media expert that scores 92% those who enter into very good qualifications to be used as learning media, by material expert that scores 81% those who enter into good qualifications to be used as learning media, and test results obtained from linguists are 83% those who enter into good qualifications to be used as learning media. In the one to one trial, the percentage was 94% those who enter into very good qualifications to be used as learning media, in the small group trial, the percentage was 94% those who enter into very good qualifications to be used as learning media, and in the field test, the percentage was 88% those who enter into very feasible qualifications to be used as learning media. From the results of the study, it can be concluded that the Manatiang Service tutorial video learning media is feasible to use in the learning process.

Keywords: *Research Development, Video Tutorial, Manatiang Service.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya sehingga proposal skripsi dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial *Manatiang Service* Dalam Mata Penataan dan Pelayanan Restoran” dapat dibuat. Penulis berterima kasih kepada pihak yang telah memberikan dukungan, diantaranya:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si. Selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Yeni Yulianti, M.Pd, Selaku Dosen pembimbing I yang telah membimbing, memotivasi dan memberi saran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
3. Dr. Rina Febriana, M.Pd Selaku Dosen pembimbing II yang telah membimbing saya dengan tulus, ikhlas dan sabar.
4. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. Selaku Dosen pembimbing akademik.
5. Dosen-Dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Terima kasih kepada orangtua penulis bapak Fadlan Lubis, ibu Netty Herawati dan adik penulis Hana Afifah yang telah memberikan dukungan moral, doa dan materi kepada penulis. Serta tidak lupa kepada sahabat penulis dikampus Adinda Febryanti dan Fadillah Ali sahabat kecil yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis.

Jakarta, 5 Februari 2023



Ariq Aldera

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Pembatasan Masalah.....	9
1.4 Perumusan Masalah.....	9
1.5 Tujuan Penelitian.....	9
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Konsep Pengembangan Produk.....	11
2.2 Konsep Produk Yang Dikembangkan.....	20
2.3 Kerangka Teoritik.....	22
2.3.1 Media Pembelajaran.....	22
2.3.2 Video Tutorial.....	25
2.3.3 Penataan dan Pelayanan Restoran.....	26
2.3.4 <i>Padangnese Service</i>	28
2.4 Rancangan Produk.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Tempat dan waktu penelitian.....	33
3.2 Metode Pengembangan Produk.....	33
3.2.1 Tujuan Pengembang.....	33
3.2.2 Metode Pengembangan.....	33
3.2.3 Sasaran Produk.....	34
3.3 Instrumen.....	34
3.3.2 Validasi Instrumen.....	38
3.4 Prosedur Pengembangan.....	38
3.5 Teknik Analisis Data.....	41
3.6 Teknik Analisis.....	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Hasil Pengembangan Produk.....	44
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	44
4.1.2 Karakteristik Responden	44
4.1.3 Poses Pengembangan Video	44
4.1.3.1 Tahap <i>Analysis</i>	45
4.1.3.2 Tahap <i>Design</i>	46
4.1.3.3 Tahap <i>Development</i>	46
4.1.2.4 Tahap <i>Implementation</i>	49
4.1.2.5 Tahap <i>Evaluation</i>	59
4.2 Kelayakan Produk	61
4.3 Pembahasan.....	63
BAB V KESIMPULAN DAN DARAN	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Implikasi.....	68
5.3 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	73
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	126



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Model <i>Dick and Carey</i>	12
Gambar 2.2	Model Plomp	13
Gambar 2.3	Model ADDIE	15
Gambar 2.4	Model <i>Borg and Gall</i>	17
Gambar 2.5	Model ASSURE	18
Gambar 2.6	Model DDD-E	19
Gambar 2.7	<i>manatiang service</i>	31
Gambar 2.8	Rancangan Produk Media Video Tutorial <i>manatiang service</i>	32
Gambar 4.1	Aplikasi <i>Adobe Animate CC</i>	48



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Pokok Materi dan Sub Materi Penataan dan Pelayanan Restoran .	27
Tabel 3.1	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Materi	35
Tabel 3.2	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Media.....	35
Tabel 3.3	Kisi Instrumen Penilaian Ahli Bahasa	36
Tabel 3.4	Kisi-kisi Instrumen Uji Coba Media Oleh Mahasiswa	36
Tabel 3.5	Kisi-Kisi Uji Kelayakan Mahasiswa.....	37
Tabel 3.6	Skala <i>Likert</i>	43
Tabel 3.7	Table Konversi Skala Persentase.	43
Tabel 4.1	Karakteristik Responden.....	45
Tabel 4.2	Pembagian Tugas dan Alat Setiap Seksi.....	47
Table 4.3	Hasil Evaluasi Ahli Materi.....	50
Tabel 4.4	Revisi Ahli Materi.....	51
Table 4.5	Hasil Evaluasi Ahli Media	52
Tabel 4.6	Revisi Ahli Media	53
Table 4.7	Hasil Evaluasi Ahli Bahasa.....	54
Tabel 4.8	Komentar Ahli Bahasa.....	55
Table 4.9	Hasil Evaluasi <i>One to One</i>	56
Tabel 4.10	Revisi Uji Coba <i>One to One</i>	57
Table 4.11	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	58
Table 4.12	Komentar Uji Coba <i>Small Group</i>	59
Tabel 4.13	Penilaian Dengan Skala Penilaian Kelayakan	61
Tabel 4.14	Tabel Persentase Kelayakan Materi.....	61
Table 4.15	Hasil Uji Kelayakan Mahasiswa	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Lampiran 1	Surat Permohonan Validasi Instrumen.....	73
Lampiran 2	Lembar Validasi Ahli	74
Lampiran 3	Lembar Validasi Instrumen	75
Lampiran 4	Garis Besar Isi Media (GBIM)	80
Lampiran 5	Jabaran Materi (JM).....	81
Lampiran 6	Instrumen Validasi Ahli.....	84
Lampiran 7	<i>Storyboard</i>	87
Lampiran 8	Validasi Dosen Ahli Bahasa	96
Lampiran 9	Validasi Dosen Ahli Media	98
Lampiran 10	Validasi Dosen Ahli Materi.....	100
Lampiran 11	Dokumentasi.....	103
Lampiran 12	Hasil Analisis Kebutuhan	105
Lampiran 13	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Materi	106
Lampiran 14	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Media	107
Lampiran 15	Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli Bahasa	111
Lampiran 16	Hasil Uji Coba <i>One to One</i>	113
Lampiran 17	Hasil Uji Coba <i>Small Group</i>	114
Lampiran 19	<i>Screenshot</i> Video.....	117
Lampiran 20	Jurnal	118